ACRAS DE MORUE

125 g de morue dessalée, 1/2 petit piment, 1 oignon, 2 gousses d'ail, quelques tiges de ciboulette, 250 g de farine, 2 oeufs, sel, poivre, 2 dl de lait, 1/2 c à calé de levure en poudre, 1 c à soupe de vinaigre.

Effeuillez la morue. Passez le piment, l'oignon, l'ail et la ciboulette au mixeur. Faites une fontaine avec la farine, cassez les oeufs au milieu, joignez le sel et le poivre, mouillez peu a peu avec le lait. Quand le mélange est lisse, joignez la morue, puis la levure délayée dans le vinaigre. Faites chauffer la friture. A l'aide d'une cuillère à dessert, prélevez des boulettes de pâte, laissez-les tomber dans la friture chaude. Dès qu'elles sont dorées, égouttez-les sur un papier absorbant. Servez avec l'apéritif.

ACRAS DE MORUE

700 g de morue, 2 cubes de court-bouillon, 2 oignons, 5 gousses d'ail, persil, 2 c à café de harissa en tube (facultatif), 3 oeufs, 2 c à soupe d'huile, 1/4 de litre de lait, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine.

Couper la morue en morceaux et faire dessaler 12 heures. Changer souvent l'eau. Faire la pâte à frire en mélangeant la farine avec la levure, du poivre, peu de sel, les oeufs, le lait. Mixer l'oignon, l'ail, le persil et ajouter à la pâte. Plonger la morue dans de l'eau bouillante contenant 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 feuille de laurier, du thym et 2 cubes de court-bouillon, cuire 10 mn environ. Egouttez la morue, retirer la peau et les arêtes, effeuillez-la et réduisez-la en purée. Mélanger la morue à la pâte. Jetez par petites cuillerées dans l'huile chaude.

ACRAS DE MORUE

Cuire la morue l'eau salée puis déchiqueter la chair à la fourchette et la faire dorer à l'huile avec un soupçon d'ail. Une fois froide la mélanger avec lait, farine, sel, jaunes d'oeufs, huile. Puis ajouter les blancs en neige. Faire des petites galettes plates et les jeter dans la friture.

AIOLI DE MORUE A LA PROVENCALE

Préparation 30 mn. Cuisson 25 mn. Pour 4 à 6 personnes: 700 g à 800 g de filets de morue salée, 300 g de bigorneaux, 300 g de bulots, 2 petites courgettes, 8 carottes, 6 poireaux, 800 g à 1 kg de pommes de terre de grosseur moyenne, 300 g de haricots verts, 3 branches de céleri, 3 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 1/2 citron, 1 dl d'huile d'olive, 8 gousses d'ail, 3 branches de thym, 3 feuilles de laurier, sel, poivre.

La veille: mettre la morue à dessaler dans l'eau froide et la maintenir enroulée avec une ficelle de cuisine pour lui donner une meilleure présentation. Le jour même: équeuter les haricots

verts, éplucher et laver tous les légumes. Couper les poireaux et les branches de céleri en tronçons et les courgettes en grosses rondelles; laisser les carottes entières si elles sont petites. Cuire séparément tous les légumes à l'eau bouillante salée; les conserver tièdes . Laver les bulots et les cuire 15 minutes à l'eau salée et poivrée, avec branche de thym et 1 feuille de laurier. Laver 2 fois les bigorneaux et les cuire 10 minutes à l'eau salée et poivrée avec du thym et du laurier. Les garder tous tièdes. Pocher la morue 5 à 6 minutes à frémissements à l'eau non salée, poivrée, avec du thym et du laurier. Aïoli: faire durcir les oeufs et les écaler. Ecraser les gousses d'ail et les réduire en pommade: saler et poivrer, ajouter les 2 jaunes d'oeufs puis l'huile d'olive comme pour une mayonnaise ainsi que le jus du 1/2 citron. Dresser la morue dans un plat, l'entourer de tous les légumes tièdes ou chauds, des bigorneaux, des bulots et des oeufs durs. Présenter l'aïoli à part.

BEIGNETS COMME A ALGER

Pour 6 personnes: 200 g de farine, sel, 2 oeufs, 1 verre d'eau tiède, 250 g de filets de morue, 2 citrons, sel, piment, friture.

Faites dessaler les filets de morue pendant 24 heures en renouvelant l'eau à plusieurs reprises. Préparez la pâle à beignets en travaillant ensemble au fouet, les différents ingrédients; versez l'eau peu à peu, la pâte doit être épaisse. Emiettez à la fourchette la chair de la morue et mélangez-la à la pâte; goûtez et salez si nécessaire; ajoutez du piment si vous en aimez le goût. Faites chauffer la friture; prenez la pâte avec une cuillère à soupe et faites-la tomber dans l'huile chaude, retournez les beignets pour qu'ils cuisent bien; égouttez-les sur du papier absorbant. Servez les arrosés de jus de citron.

BEIGNETS DE MORUE

450 g de morue séchée salée, 300 g de pommes de terre, 1 oignon, 6 oeufs, 1 petit verre de porto, du persil plat, une pincée de noix de muscade, sel, poivre, huile pour friture
Préparation: 5 minutes, 24 heures à l'avance. 35 minutes, le jour même. Cuisson: 20 minutes.

Couper la morue en gros morceaux et la mettre dans une passoire, puis dans une bassine d'eau froide, la laisser dessaler 24 heures ou plus en changeant l'eau plusieurs fois, la rincer. Mettre la morue dans une casserole, la recouvrir largement d'eau froide, porter à ébullition, laisser frémir 10 minutes. L'égoutter, lui retirer peau et arêtes, la sécher dans un torchon, la déchiqueter à la fourchette. La mettre dans un saladier. Faire cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau, les éplucher, les réduire en purée, mélanger à la morue. Hacher l'oignon et le persil, les mettre dans le saladier. Ajouter le porto, la noix de muscade, du sel et du poivre. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, ajouter ces derniers à la préparation en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Fouetter les blancs à la fourchette sans les monter en neige, les incorporer à la préparation qui doit avoir une tenue de purée. Former des quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe et les laisser tomber dans l'huile de friture bien chaude. Une fois les beignets dorés, les retirer, les déposer sur du papier absorbant. Servir en entrée, avec une salade de haricots et d'oignons, ou à l'apéritif (faire des quenelles plus petites).

BRANDADE A LA CREME

Pour 4 personnes: 500 g de filets de morue, 4 dl d'huile d'olive et 2 dl de crème fraîche, 1 gousse d'ail, croûtons de pain frits à l'huile.

Faites pocher la morue dessalée 10 mn. Egouttez, enlevez peau et arêtes, effeuiller. Mettez dans une casserole à fond épais 2 dl d'huile d'olive, faites chauffer, mettez la morue, une gousse d'ail écrasée et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte fine. Ajouter en travaillant le reste d'huile et la crème. Assaisonnez avec du poivre blanc, garnissez avec des croûtons.

BRANDADE AUX POMMES DE TERRE ROTIES

Dans un plat à gratin mettre une couche de pommes de terre rôties, une couche de brandade de morue, recouvrir de pommes de terre rôties. Passer au four.

BRANDADE DE MORUE

Pour 6 à 8 personnes: 1 kg de morue salée entière, ou 600 g de filets, 1/4 litre d'huile d'olive, 1/4 litre de lait, 2 gousses d'ail, poivre, noix muscade, 1 citron. Pour servir: croûtons frits et olives à volonté.

Coupez la morue entière en deux ou trois morceaux, faites-la tremper pendant 24 h en renouvelant l'eau de temps en temps. Mettez la peau noire au-dessus et isolez le fond du récipient rempli d'eau par une grille pour permettre au sel de s'échapper. Le plus pratique est de placer la morue dans une passoire. Si vous utilisez de la morue en filets, 12h de dessalage suffisent. Après dessalage, couvrez d'eau froide, faites chauffer doucement jusqu'à 60° C environ, laissez pocher 10 mn (l'eau ne doit absolument pas bouillir, cela durcirait le poisson). Egouttez soigneusement, retirez la peau et toutes les arêtes, émiettez la chair dans une terrine à fond arrondi. D'autre part, faites tiédir séparément l'huile et le lait (ne chauffez pas trop, jusqu'à 40°c environ). Placez la terrine dans un bain-marie chaud et versez alternativement l'huile et le lait en filets tout en battant énergiquement le mélange. Vous pouvez très bien utiliser un mixer. Sinon, à la main, il faut compter environ 30 mn de malaxage. Peu à peu, la purée de poisson devient blanche et onctueuse. Terminez en ajoutant l'ail pilé, le poivre, la noix muscade et le jus de citron. Servez chaud avec des croûtons frits à l'huile et des olives noires à volonté. Vous pouvez servir le reste en beignets (boulettes de brandade enrobées de pâte à frire), ou froid dans des tomates creusées, avec des oeufs durs et des lamelles d'avocats citronnées ou sur des tranches de pain.

BRANDADE DE MORUE NIMOISE

Pour 6 personnes: 800 g de morue salée, 4 dl de lait, 4 dl d'huile d'olive, le jus d'un citron, 1 ou 2 gousses d'ail, sel, poivre, muscade, 2 pommes de terre (facultatif).

La veille, faites dessaler la morue placée dans une passoire, peau noire au-dessus, en renouvelant l'eau deux ou trois fois. Coupez-la en morceaux et mettez-la dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et laissez frémir 7 mn. Egouttez, effeuillez la morue en retirant peau et arêtes. Mettez-la dans une terrine placée au bain-marie chaud. D'autre part, faites tiédir séparément le lait et l'huile. Pilez la morue en ajoutant alternativement 1 cuillerée de lait et 1 cuillerée d'huile. Vous devez obtenir une préparation blanche et crémeuse (pour plus de rapidité vous pouvez utiliser un mixeur à la fin). Terminez en ajoutant le jus du citron, l'ail pilé et l'assaisonnement. Joignez à volonté les pommes de terre cuites et réduites en purée. Mettez la brandade dans un plat allant au four et faites gratiner sous le gril. Servez avec des croûtons frits ou des fleurons de pâte feuilletée.

BROUILLADE D'OEUFS A LA MORUE

Pour 5 à 6 personnes: 4 oeufs, 500 g de morue salée, 4 grosses pommes de terre, 5 ou 6 oignons, huile d'olive, sel, poivre, persil.

Dessalez la morue et effeuillez-la à cru. Dans une sauteuse faites cuire à l'huile les oignons émincés pour qu'ils deviennent transparents. Coupez les pommes de terre en fines allumettes et faites-les frire. Quand les oignons sont prêts ajoutez la morue effeuillée. Remuez avec une cuillère en bois et faites dorer. Assaisonnez et ajoutez alors les pommes de terre frites. Battez vivement les oeufs et versez-les dans le plat de cuisson. Laissez cuire jusqu'à ce que les oeufs soient pris mais encore moelleux. Saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.

CROQUE MONSIEUR A LA NIMOISE

Pour 4 personnes: 8 tranches de pain de mie, 3 petites gousses d'ail, 4 grosses cuillerées de brandade de morue, 2 tomates, une vingtaine d'olives noires dénoyautées, 8 c d'huile d'olive.

Pilez finement l'ail avec l'huile d'olive. Badigeonnez les tranches de pain de mie sur leurs deux faces avec cette préparation. Posez une rondelle de tomate sur chaque tranche et quelques olives noires. Réunissez-les deux par deux en ajoutant au milieu de la brandade de morue. Appuyez légèrement de façon à coller les tranches en sandwich. Enveloppez-les de papier d'aluminium huilé; faites cuire à four chaud quinze minutes, puis cinq minutes à la position gril. Retournez-les une fois.

EFFEUILLEE DE MORUE

Dessaler la morue 24 heures en changeant l'eau 5 à 6 fois. Faire un court-bouillon avec thym, laurier et poivre en grains y faire pocher la morue 8 à 10 mn. L'émietter et la mettre dans un

saladier. Faire revenir des poireaux émincés dans de l'huile d'olive. Dans un saladier mettre 2 jaunes d'oeufs, 1 grosse gousse d'ail hachée, un peu de piment oiseau écrasé, 1/4 de jus de citron. Tourner au fouet et monter à l'huile d'olive comme une mayonnaise. Lorsque les poireaux sont cuits, ajouter un peu de crème fraîche. Mettre la morue froide dans la mayonnaise ainsi que les poireaux refroidis, 1 c à soupe de ciboulette, 150 g d'olives noires dénoyautées. Mettre dans un plat au frais. Servir avec des tranches de citron.

ESTOUFFADE DE MORUE A L'AIL

Pour 4 personnes. Préparation 25 minutes. Cuisson 30 minutes. 700 g de filets de morue salée, 600 g de pommes de terre, 2 oeufs, 1 dl de lait, 3 cuillerées à soupe d 'huile d'olive, 8 gousses d 'ail, 2 cuillerées à soupe de persil haché, thym, laurier. Sauce: 150 g de crème fraîche, 2 gousses d 'ail, 1 filet de jus de citron, sel, poivre.

La veille: mettre la morue à dessaler dans de l'eau froide; changer l'eau 2 ou 3 fois. Le jour même, faire bouillir le lait et préparer un court-bouillon avec 2 litres d'eau, le lait, du thym, du laurier et y faire pocher les filets de morue 8 minutes à frémissement. Cuire les pommes de terre en robe des champs puis les éplucher et écraser la pulpe. Faire durcir les oeufs, les écraser à la fourchette, les mélanger aux pommes de terre avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et du persil haché, déposer dans un plat à four. Blanchir les 8 gousses d'ail non épluchées, 2 minutes à l'eau bouillante; ensuite, les couper en deux et les faire revenir à la poêle dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Egoutter la morue, la poser sur les pommes de terre ainsi que l'ail et passer au four à 210° C pendant 4 minutes. Sauce: éplucher 2 gousses d'ail, les faire blanchir 2 minutes puis les écraser finement. Faire réduire la crème fraîche sur feu doux, y ajouter l'ail écrasé, le jus de citron, un peu de sel et du poivre; faire réduire. Napper le plat avec cette sauce; servir.

FILETS DE MORUE MARINES AUX BOULETTES DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes: 4 tranches de morue fraîche d'environ 3 cm d'épaisseur, oignons dont un haché fin, fumet de poisson bien relevé, sel, poivre noir et de Cayenne, 4 grosses pommes de terre, 1 jaune d'oeuf, 10 cl de crème double, jus de 1/4 de citron, 400 g de pommes de terre. Marinade: 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 4 cuillerées à soupe de vin blanc sec, 1/2 gousse d'ail finement hachée, persil haché, 1 feuille de laurier pilée. Sauce blanche: 20 g de farine, 20 g de beurre, 1/4 de litre de fumet de poisson. Garniture: 8 croûtons, 4 tranches de lard grillé.

Faites mariner les tranches de morue pendant au moins 4 heures en les retournant souvent dans la marinade. Mettez-les dans un plat à gratin bien beurré et saupoudrez d'oignon haché, arrosez de fumet de poisson, assaisonnez de sel et poivre. Couvrez, portez au four moyen ou sur le feu à douce chaleur, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (10 à 15 minutes). Pendant ce temps, préparez la garniture: Avec une petite cuiller spéciale, creusez des pommes de terre pour y façonner de petites boules que vous jetterez dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez et tenez-les au chaud à la vapeur. Sauce: Préparez une sauce blanche, mouillée de fumet de poisson. Dès qu'elle est cuite, incorporez délicatement le jaune d'oeuf, la crème, le jus de citron, les pommes de terre et tenez au chaud, sans faire bouillir (la sauce

tournerait). Détaillez en languettes les tranches de lard que vous aurez grillées, posez-les sur les darnes de poisson et saupoudrez de persil haché. Décorez de croûtons frits et servez la sauce séparément.

FRITOS DE MORUE

Effeuiller la morue bien dessalée et pochée. Arroser de jus de citron. Poivrer. Passer chaque morceau dans une pâte à frire épaisse. Cuire à friture très chaude. Servir avec une sauce très relevée (ketchup, barbecue, tartare, béarnaise etc...)

GRATIN DE MORUE

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 40 minutes. 1 kilo de morue dessalée, 1 kg de pommes sautées, 200 g d'oignons émincés, 1 c à soupe de persil haché, 1/2 litre de vin blanc, 1/2 l de fumet de poisson, 50 g de beurre, 1 pincée de piment de Cayenne, sel, poivre.

Préchauffer le four th 6 (180°). Beurrer un plat à four, y déposer une couche de pommes sautées surgelées et une d'oignons émincés. Saler et poivrer. Déposer les morceaux de morue. Recouvrir d'oignons puis de pom'sautées. Saler et poivrer. Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson. Si tout le liquide ne tient pas, le reste sera ajouté en cours de cuisson. Cuire au four pendant quarante minutes, th. 6 (180°).

GRATIN DE MORUE AUX EPINARDS

Faites pocher 10 mn à l'eau frémissantz 800 g de filets de morue dessalés. Egouttez-la et effeuillez-la. Faites fondre au beurre 1 kg d'épinards. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Dans un plat à gratin beurré, mettez une couche d'épinards, une couche de morue, etc... Nappez le tout de sauce béchamel et faites gratiner.

GRATIN DE MORUE AUX GIROLLES

Dessaler la morue, peau au-dessus. Chauffer de l'eau dans une cocotte y mettre la morue avec du thym, 1 oignon piqué de 4 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, du persil. Cuire 10 mn. Chauffer de l'huile d'olive verser 250 g de girolles, sel, poivre, laisser cuire. Sortir la morue, enlever la peau et les arêtes. Mettre de l'ail et du persil dans les girolles cuites. Remuer, arrêter le feu, couvrir et laisser infuser les girolles. Dans une autre poêle, chauffer l'huile, faire fondre 1 oignon coupé fin. Frotter un morceau de pain de campagne écroûté avec beaucoup d'ail écrasé et le mettre à tremper dans de l'huile d'olive. Allumer le feu sous les girolles, y vider les oignons et la morue effeuillée, remuer, ajouter de crème fraîche (ni sel, ni poivre). Vider dans un plat à gratin. Essorer le pain et l'émietter sur le dessus du gratin. Mettre à four moyen 20 mn.

LE GRAND AIOLI

Pour 10 personnes: 3 boîtes de filets de morue, 10 oeufs durs, 10 petits poulpes, 3 douzaines d'escargots, 10 pommes de terre, 10 petits artichauts de Provence, 1 kg de carottes, 2 oignons piqués de clous de girolle, 1 kg de petites courgettes, 1 kg de tomates ou 2 betteraves cuites, thym, laurier. Pour la sauce aïoli: 2 jaunes d'oeufs, 1 tête d'ail, 1/2 litre de très bonne huile d'olive, 1 citron, 250 g d'olives noires.

La veille, faites tremper les filets de morue à l'eau claire. Le lendemain, égouttez-les et enlevez les arêtes. Faites pocher la morue quinze minutes à l'eau frémissante avec thym et laurier. Cuisez les légumes séparément en commençant par les carottes. Les courgettes se cuisent entières non épluchées, quinze à dix huit minutes. Egouttez la morue et les légumes, conservez-les au chaud. Faites cuire les escargots à l'eau bouillante salée, très parfumée de fenouil. Ils sont cuits quand ils sortent facilement de leur coquille. Lavez et pochez les poulpes dans un court-bouillon bien aromatisé, vingt-cinq minutes environ. Pour la sauce épluchez les gousses d'ail, pilez-les dans un mortier en ajoutant sel et poivre. Incorporez, en mélangeant bien les deux jaunes d'oeufs. Versez l'huile d'olive. Ajoutez le jus de citron. Servez les légumes: pommes de terre au centre, carottes et courgettes disposées en étoile. Poisson, poulpes et, escargots sur un autre plat. Le tout décoré avec les oeufs durs et les olives.

MORUE

Cuire la morue dessalée à l'eau chaude, une vingtaine de minutes. Faire griller des gros piments rouges puis les couper en lamelles. Dans l'huile d'olive faire revenir deux gros oignons hachés. Ajouter quatre tomates et une gousse d'ail, bouquet garni, sel et poivre. Cuire pour réduire les tomates en purée. Cuire à l'eau une douzaine de pommes de terre. Les peler. Les couper. Dans un plat disposer les pommes de terre. La morue par-dessus, puis une couche de piments. Arroser de la sauce tomates. Recommencer: pommes de terre, morue, piments, sauce. Terminer par de la panure et passer au four pour terminer la cuisson.

MORUE

Pour 4 personnes: 800 g de morue dessalée, 400 g d'oignons, 600 g de pommes de terre, thym, laurier, ail, huile d'olive, sel, poivre, quelques olives noires.

Placez dans une sauteuse à haut bord les oignons émincés, les pommes de terre en rondelles, les filets de morue, par couches superposées. Assaisonnez de sel et poivre, parfumez au thym, laurier et ail. Huilez généreusement avec de l'huile d'olive. Faites cuire le tout à feu doux et au dernier moment, passez au four pour colorer. Garnissez avec quelques olives.

MORUE A LA BRAZ

Effeuillez la chair de 600 g de morue dessalée et blanchie. Emincez 600 g de pommes de terre (en pommes chips) ainsi que 500 g d'oignons. Faites blondir à l'huile 1 gousse d'ail hachée puis les pommes de terre puis les oignons. Ajoutez la morue. Quand le poisson est tendre joignez 4 oeufs battus et assaisonnés et remuez. Servez dès que les oeufs sont pris.

MORUE A LA CASTILLANE

600 g de filets de morue, farine, huile, 6 grosses pommes de terre, 3 tomates, 2 gousses d'ail, 2 oignons, sel, poivre, thym, laurier, 3 c à soupe de persil haché, 1 verre de vin blanc sec.

Coupez la morue en carrés, passez-les dans la farine et faites-les frire à la poêle dans de l'huile, sans trop prolonger la cuisson, ce qui durcirait le poisson (+ ou - 4 mn de chaque côté). Quand tous les morceaux sont cuits, retirez-les et mettez-les dans une terrine. A leur place, faites dorer les pommes de terre coupées en tranches, disposez-les sur le poisson. Pelez, épépinez et concassez les tomates, mélangez-les à l'ail et aux oignons hachés, à l'assaisonnement et aux herbes. Ajoutez ce mélange dans la terrine. Déglacez la poêle avec le vin blanc, versez-le par-dessus et passez 20 mn à four moyen.

MORUE A LA CUBAINE

Dessaler, laver, apprêter de la morue. Préparer une sauce à l'huile avec oignons, ail écrasé, piments, persil. Faire chauffer, y ajouter les morceaux de morue, Couvrir de bouillon. Ajouter des pommes de terre et du safran, cuire. Au moment de servir lier la sauce avec de la chapelure.

MORUE A LA GUADELOUPEENNE

Faire dessaler les filets de morue. Les fariner légèrement. Dans l'huile d'olive, mettre des oignons hachés, persil, ail et les filets. Ajouter des tomates fraîches coupées en quartier, du poivre. Cuire. Servir dans le plat de cuisson.

MORUE A LA MARSEILLAISE

600 g de filets de morue, 2 oignons, 3 c à soupe d'huile d'olive, 2 tomates, 1 kg de pommes de terre, 4 dl de vin blanc sec, sel, poivre, une capsule de safran, thym, laurier, persil,

100 g d'olives vertes.

Faites dessaler les filets de morue. Egouttez-les, séchez-les et coupez-les en morceaux. Pelez et émincez les oignons faites-les revenir dans l'huile chaude, ajoutez les tomates pelées et

concassées, et les pommes de terre pelées et émincées. Joignez la morue, le vin blanc, l'assaisonnement et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire à feu doux 45 mn. Dix minutes avant la fin de la cuisson, joignez 100 g d'olives vertes dénoyautées. Servez dans le plat de cuisson.

MORUE A LA MARTINIQUAISE

Mariner pendant 3 h des morceaux de morue dessalée dans du jus de citron avec du thym, laurier, fenouil, poivre. Cuire le poisson égoutté dans une sauce: oignons fondus à l'huile, carottes râpées, concentré de tomates, bouquet garni. Saler, poivrer.

MORUE A L'AMERICAINE

Faites dessaler 800 g de filets de morue. Faites revenir 2 oignons et 1 échalote hachés dans 3 c à soupe d'huile. Joignez 2 gousses d'ail écrasées, sel, poivre, et 1 boîte de sauce tomate. Laissez cuire 5 mn, mouillez de 2 dl de vin blanc, puis de 1/2 dl de cognac. Ajoutez la morue coupée en morceaux et une pointe de Cayenne. Laissez cuire doucement pendant 20 mn en évitant l'ébullition.

MORUE A LA NICOISE

400 g de morue, 4 pommes de terre, 100 g d'olives vertes, un gros oignon, 2 verres de vin blanc sec, 4 filets d'anchois, un grand verre d'huile, une cuillerée soupe de farine, 2 citrons et du persil.

Passez la morue dessalée dans la farine et faites-la dorer dans une poêle contenant de l'huile. Déchiquetez-la et mouillez-la avec le vin blanc. Versez cette préparation dans un plat allant au four et ajoutez-y les anchois coupés en petits morceaux. Coupez en fines tranches les pommes de terre, émincez l'oignon et dressez le tout sur la morue. Incorporez les olives dénoyautées et du persil haché. Rectifiez l'assaisonnement et faites cuire au four 25 mn environ. Servez avec un filet de citron.

MORUE A LA NICOISE

1 kg de morue salée entière, 50 g d'huile d'olive, 3 oignons, 1 kg de tomates, 1 poivron, 2 poireaux, 4 gousses d'ail, bouquet garni, quelques feuilles de basilic, 500 g de pommes de terre, 200 g d'olives noires (petites niçoises de préférence), sel, poivre. Sauce: 4 anchois, 1/4 de verre d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe de cognac.

Laissez dessaler la morue deux à trois jours dans beaucoup d'eau renouvelée souvent. Dépecez-la ensuite et ôtez-en les arêtes. Coupez-la en gros dés. Dans un autocuiseur, faites dorer les oignons et les poireaux hachés dans 50 g d'huile d'olive. Ajoutez-y les tomates

pelées et coupées en quatre, l'ail écrasé, le poivron épépiné et coupé, le bouquet garni, le basilic, sel, poivre. Fermez l'autocuiseur. Laissez cuire 10 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Ouvrez, ajoutez-y la morue et assez d'eau pour couvrir le tout. Salez et poivrez. Fermez la cocotte et laissez cuire 20 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Epluchez ensuite les pommes de terre. Coupez-les en rondelles épaisses. Ajoutez-les dans la cocotte ainsi que les olives noires. Refermez la cocotte et remettez à cuire une troisième fois 10 minutes. Sauce aromatique: Pilez 4 anchois. Mélangez avec 1/4 de verre d'huile d'olive et un peu de cognac. Ajoutez au plat juste avant de servir.

MORUE A LA NORMANDE

Faites pocher 600 g de filets de morue dessalés 10 mn à l'eau frémissante. Egouttez le poisson, effeuillez-le et rangez-le dans un plat à gratin. D'autre part, faites ouvrir sur feu vif 500 g de moules, décortiquez-les, filtrez le jus, mettez les moules tout autour de la morue. Faites un roux blond avec une noix de beurre (30 g) et 1 c à soupe de farine, mouillez du jus de cuisson des moules et de 2 dl de lait, joignez 150 g de crème fraîche, assaisonnez, joignez un filet de jus de citron. Versez cette sauce sur la morue. Parsemez de chapelure et faites gratiner.

MORUE A LA PAIMPOLAISE

Faites dessaler 600 g de filets de morue ou 1 kg de morue entière séchée. Egouttez-la. Couvrez-la d'eau froide, portez à ébullition et laissez pocher 10 mn sans bouillir. Egouttez-la, et effeuillez-la. D'autre part, faites cuire 6 belles pommes de terre dans leur peau à l'eau froide salée 20 mn environ. Egouttez-les et coupez-les en rondelles. Pelez et émincez 3 oignons, faites-les fondre au beurre sans les laisser colorer. Dans un plat allant au four, disposez les pommes de terre, recouvrez avec la morue effeuillée puis avec les oignons. Arrosez de 150 g de crème fraîche liquide salée et poivrée. Passez à four chaud 20 mn.

MORUE A LA PORTUGAISE

Détailler en lamelles de la morue dessalée. Emincer des oignons. Couper des pommes de terre en rondelles. Dans une cocotte faire un lit d'oignon (avec une gousse d'ail hachée). Par-dessus, la morue puis les pommes de terre. Un peu de poivre. Couvrir presque complètement d'huile d'olives. Cuire à feu doux une demi heure.

MORUE A LA PORTUGAISE

Faire s'ouvrir des moules dans du porto. Rissoler à l'huile des morceaux de morue bien dessalée. Mélanger les moules décoquillées et le poisson. Faire une sauce avec des oignons émincés, de l'huile, farine, porto, cuisson des moules, sel, poivre. Napper le poisson de cette sauce. Gratiner 25 mn à four chaud.

MORUE A LA TOMATE

Pour 6 personnes: 1/2 morue ou 2 boîtes do filets, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, sel, poivre, 1/2 verre d'huile d'olive, huile pour friture, 150 g de farine.

Otez les arêtes et la peau. Coupez la morue en morceaux et faites-la dessaler 12 à 18 heures en renouvelant l'eau plusieurs fois. Si vous utilisez de la morue en filets, mettez-la à dessaler une matinée (4 heures). Dans une sauteuse faites fondre les oignons émincés dans de l'huile d'olive, ajoutez les tomates épluchées, égrenées et coupées en morceaux, l'ail et le bouquet garni. Faites cuire ce coulis 25 à 30 minutes. Epongez dans un linge les morceaux de morue, passez-les dans la farine et faites-les frire à la poêle dans l'huile chaude en les retournant à mi-cuisson. Selon l'épaisseur de la morue, comptez 6 à 10 minutes de cuisson. Egouttez les morceaux sur un papier absorbant pour ôter le trop-plein de gras et mettez-les dans la sauteuse avec le coulis dc tomates. Faites chauffer ensemble quelques minutes et servez avec un riz créole.

MORUE A LA TOMATE ET AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 800 g de morue séchée salée, 1 kg de tomates bien mûres, 1 oignon, 2 gousses d'ail, thym, laurier, 1 morceau de sucre, sel, poivre, poivre de Cayenne, 2 c à soupe d'huile d'olive, 500 de poireaux, 50 g de beurre.

L a veille, préparer la morue. La disposer dans une passoire installée au-dessus d'un saladier rempli d'eau froide. Laisser dessaler la morue pendant une nuit ou 12 heures en changeant l'eau une fois, au bout de six heures. Le jour même, émincer le blanc des poireaux. Les mettre dans une sauteuse avec 15 cl d'eau. Ajouter le beurre en morceaux. Laisser cuire 7 0 10 mn. Verser l'huile d'olive dans une cocotte, lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail haché, l'oignon coupé en fines lamelles, le thym et le laurier. Incorporer ensuite les tomates pelées, épépinées et hachées grossièrement et le morceau de sucre. Laisser cuire environ 20 mn à découvert. Bien rincer la morue, la détailler en morceaux de 5 cm et la disposer dans une grande casserole d'eau froide (1 litre environ). Ajouter à ce moment 1 feuille de laurier et 1 branche de thym. Porter la cuisson à feu moyen. Lorsque l'eau frémit, écumer puis laisser cuire 15 mn à petits bouillons et à découvert. Quand la morue est cuite, l'incorporer égouttée à la purée de tomate, dans la sauteuse. Ajouter les poireaux. Assaisonner de poivre, sel et poivre de Cayenne. Faire chauffer 5 mn et servir.

MORUE A LA VALENZIANA

Faire cuire du riz dans une fois et demi son volume d'eau après l'avoir fait jaunir à l'huile d'olive. Cuire à l'eau de la morue dessalée. Faire une purée de tomates à l'oignon. Disposer dans un plat, par couches, le riz, la morue, la sauce et ainsi de suite. Arroser de beurre fondu. Poudrer de pain rassis émietté et passer au four.

MORUE A L'INDIENNE

Pour 6 personnes: 1 kg de morue salée, 5 c d'huile d'olive, 400 g de tomates, 300 g d'oignons, 2 c à café de curry, le lait d'un noix de coco, 1 yaourt, gingembre, 1 pincée de safran, 2 gousses d'ail, quelques olives noires.

Faire dessaler la morue, 24 heures. La sortir de l'eau, l'éponger, la fariner puis la faire saisir en cocotte dans l'huile chaude, ne pas laisser dorer. Mélanger oignons émincés et tomates écrasées à la fourchette, ajouter successivement le curry, le lait de la noix de coco, un verre d'eau, le yaourt, un peu de gingembre, une pincée de safran et l'ail écrasé. Bien mélanger le tout et faire cuire sur feu doux 1/2 h environ. Déposer ensuite les morceaux de morue dans la sauce et cuire encore 20 mn à feu doux. Au moment de servir décorer d'olives noires.

MORUE A L'ITALIENNE

Dessaler la morue 24 heures. Faire pocher 500 g de morue 3 à 4 mn pour enlever plus facilement la peau et les arêtes. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte ajouter 3 gros oignons coupés en quartiers, 4 carottes coupées, 1 couche de pommes de terre en morceaux, de la morue, 4 tomates en quartiers, 2 branches de céleri, le reste de la morue, 100 g d'olives vertes, 30 g de raisins secs, 30 g de pignons. Remuer un peu pour mélanger, ne pas saler, poivrer. Verser 1/2 litre de vin blanc. Couvrir. Laisser mijoter 1 h à feu doux.

MORUE AUX EPINARDS

1,250 kg d'épinards, 2 oeufs, 500 g de filet de morue, un demi-litre de lait, 2 c à soupe de farine, 100 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, 25 g de parmesan râpé, sel, poivre, muscade et des fleurons en pâte feuilletée.

Dessalez le poisson et pochez-le à l'eau bouillante. Lavez les épinards et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée une dizaine de minutes. Egouttez-les, pressez-les et hachez-les. Ajoutez-y une béchamel faite avec beurre, farine et lait. Assaisonnez de poivre moulu et de muscade râpée. Beurrez un plat allant au four et disposez-y une couche d'épinards une couche de filet de morue effeuillée et ainsi de suite. Terminez par une couche d'épinards. Saupoudrez de fromage râpé, de noisettes de beurre et parmesan. Décorez avec les fleurons chauffés rapidement.

MORUE AUX HARICOTS

Pour 6 personnes: 600 g de filets de morue ou 1 kg de morue entière séchée, 400 g de haricots secs, 1 oignon, 1 clou de girofle, 2 gousses d'ail, 1 carotte, 1 bouquet garni, sel, poivre, 3 tomates, 1 gousse d'ail, 1 c soupe de graisse d'oie, persil haché à volonté.

Faites dessaler la morue 12 ou 24 h. Couvrez les haricots d'eau froide salée, portez à ébullition, laissez bouillir 15 mn (5 mn en autocuiseur). Egouttez-les, remettez-les dans la

casserole, couvres d'eau bouillante, ajoutez l'oignon piqué de clou de girofle, l'ail, la carotte émincée, le bouquet garni et l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire 1 h 30 à 2 h selon L'âge des haricots (30 à 40 mn en autocuiseur). D'autre part, égouttez la morue dessalée, couvrez-la d'eau froide, portez à ébullition, laissez frémir 10 mn. Egouttez-la et effeuillez-la. Les haricots étant cuits. égouttez-les également, mélangez les haricots et la morue dans un plat allant au four, avec les tomates en quartiers. Saupoudrez d'ail écrasé, parsemez de petits morceaux de graisse d'oie, arrosez de quelques cuillerées de jus de cuisson des haricots et passez à four chaud de 20 à 30 mn.

MORUE AUX HARICOTS ROUGES

Faire dessaler, puis fariner et frire des morceaux de morue. Les égoutter. Faire cuire des haricots rouges avec bouquet garni, ail, sel et poivre. Egoutter. Dans un plat creux, faire un lit de haricots. Poser dessus la morue. Sur chaque morceau de poisson disposer un hachis d'oignons, ail, piment rouge et persil. Passer au four.

MORUE AUX HARICOTS ROUGES

Pour 4 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h 50. 600 g de filets de morue, 250 g de haricots rouges secs, 20 g de farine, 1 bouquet garni, 50 g de persil, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 1 piment, 50 g de chapelure, 1/2 dl d'huile, sel.

Environ 12 heures avant la préparation de la recette mettre d'une part, la morue à dessaler dans un récipient rempli d'eau froide et d'autre part les haricots rouges à tremper dans un autre. Au moment de la mise en cuisson mettre les haricots rouges dans une casserole les recouvrir d'eau froide, ajouter le bouquet garni et cuire 1 h 30 environ sur feu moyen. Saler en fin de cuisson. Eplucher l'ail et l'oignon; les hacher ainsi que le persil et le piment. Mélanger la chapelure et l'huile. Découper le poisson en gros cubes. Les passer dans la farine puis dans la chapelure et enfin dans les condiments hachés. Lorsque les haricots sont cuits les égoutter, les mettre dans un plat à gratin et disposer dessus les cubes de poisson. Cuire dans un four à 210 °(th 7) pendant 15 à 20 minutes. Servir aussitôt.

MORUE AUX MOULES ET AU LARD GRILLE

400 g de filets de morue, 6 pommes de terre fermes, 1 dl de lait bouilli et froid, 6 gousses d'ail, 1 pincée d'origan, 1 c à café de nigelle-poivrette, 1 pincée de muscade râpée, 1/2 feuille de laurier, 1 bouquet de persil simple, 1 litre de moules, 1 verre de gros-plant, 1 tomate mûre, 1 oignon moyen, 1 c à soupe d'huile d'olive, 12 tranches de poitrine fumée.

Faites dessaler la morue à l'eau pendant 8 à 12 h. Blanchissez l'ail (sauf une gousse) quelques minutes, égouttez-le. Versez l'huile dans une marmite. Faites chauffer avec l'oignon, la tomate coupée en quatre et la gousse d'ail réservée, écrasée et haché&e. Laissez cuire à feu moyen. Faites ouvrir les moules dans une marmite et arrosez-les de vin blanc. Décoquillez et gardez les moules au chaud. Laissez le jus reposer avant de filtrer. Disposez dans une vaste casserole

l'origan, le laurier, la nigelle, les queues de persil et la muscade. Rangez dessus la morue coupée en deux ou trois morceaux, couvrez de lard et portez vivement à ébullition. Eteignez dès que l'ébullition est atteinte couvrez et laissez en attente 1 mn. Puis retirez la morue et tenez-la au chaud. A sa place, mettez des rondelles de pommes de terre à cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans se défaire. Effeuillez la morue pendant qu'elle est chaude. Ecrasez l'ail blanchi. Mettez-le dans une marmite avec la dernière cuillerée d'huile et jetez dessus la morue. Posez sur feu doux et remuez de temps en temps pour obtenir une marmelade. Mouillez avec le jus des moules. Faites griller la poitrine fumée sous le gril du four, jusqu'à ce que la chair soit croustillante. Mettez les moules à réchauffer dans la compote de morue. Rangez les rondelles de pommes de terre dans un plat creux. Versez la morue au centre. Posez le lard autour, saupoudrez de persil haché.

MORUE AUX OLIVES

Emietter de la morue bien dessalée et cuite. Laisser refroidir. Mélanger le poisson, des olives noires hachées, des anchois pilés, ail et câpres hachés. Arroser d'huile et de jus de citron, poivrer. Laisser un peu mariner avant de servir frais.

MORUE EN SALADE

Présenter la morue bien dessalée, cuite et refroidie avec des feuilles de laitue, des câpres et cornichons hachés, nappée de mayonnaise relevée. Saupoudrez de persil haché.

MORUE FRITE A LA CREOLE

Pour 4 personnes: 400 g de haricots rouges, 1 boîte de filets de morue (ou 400 g de morue salée), 2 oignons, 1 clou de girofle, 2 gousses d'ail, thym, laurier, sel, poivre, 8 croûtons (demi-tranches de pain).

Faites tremper les haricots la veille. Dans une marmite, mettez les haricots, bien couverts d'eau froide avec un oignon piqué d'un clou de girofle, les 2 gousses d'ail, le bouquet garni, sel, poivre. Portez à ébullition et laissez cuire à petit feu. Faites tremper les filets de morue pendant 1 heure pour les dessaler. Séparez-les en 4 portions puis faites-les pocher 10 minutes à feu très doux. Laissez égoutter dans une passoire. Lorsque les haricots sont cuits, faites revenir dans une poêle avec 2 cuillerées à soupe d'huile le second oignon finement haché. Quand il est bien doré, versez dans la poêle une louche de haricots, remuez vivement et versez le tout dans la marmite des haricots. Mélangez en remuant bien. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter encore une demi-heure afin que le jus se réduise et que les haricots se fondent presque en une crème. Pendant ce temps, farinez les filets de morue et faites-les frire sur les deux faces jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants. Faites aussi frire les croûtons. Servez chaud.

MORUE SAUCE AURORE

Cuire la morue bien dessalée. L'effeuiller et la laisser mijoter, 5 mn dans une sauce aurore (béchamel avec concentré de tomate, sel, poivre).

POISSON A L'ALSACIENNE

Pour 4 personnes: 300 g de filets de morue, 300 g de filets de haddock, 1 kg de choucroute précuite, 50 g de saindoux, quelques graines de cumin, quelques baies de genévrier, 1 oignon, 2 clous de girofle, 2 dl de Riesling.

La veille, faites dessaler la morue. Le lendemain, égouttez-la et coupez-la en morceaux. Coupez le haddock en morceaux également. Mettez le poisson dans une casserole, couvrez d'eau et de lait (moitié-moitié), portez à ébullition et laissez frémir 10 mn. D'autre part, réchauffez doucement la choucroute avec les aromates et le vin blanc, pendant 30 mn. Servez le poisson égoutté sur la choucroute.

POTAGE A LA MORUE

1 morceau de morue salée (environ 1 livre), 1 kg de pommes de terre, 4 poireaux blancs, 1 cuillerée d'huile

Faire dessaler la morue deux heures au moins dans l'eau fraîche. Dans une marmite remplie d'eau froide, ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles, les poireaux coupés en tronçons, la morue et, par-dessus, une cuillerée d'huile d'olive. Poivrez généreusement mais salez légèrement. Faites cuire à feu doux pendant une petite heure. Cette soupe étant très fluide vous pouvez l'enrichir de croûtons frits et frottés avec une gousse d'ail.

RESTE DE MORUE

Incorporer à la brandade une sauce béchamel bien assaisonnée. Garnir les coquilles. Saupoudrer de gruyère râpé et de chapelure, ajouter une noix de beurre. Faire gratiner au four.

RESTE DE MORUE

Façonner une croquette de 60/70 g de brandade en la roulant dans la farine. Passer ensuite la croquette dans un oeuf battu et de la chapelure très fine. Faire frire à feu vif. Egoutter et présenter avec une garniture de persil. Servir avec sauce tomate.

RESTE DE MORUE

Mélanger un tiers d'épinards (préalablement blanchis et hachés) à deux tiers de brandade. Ajouter un peu de lait et du gruyère râpé. Beurrer un plat à gratin, garnir de chapelure et faire gratiner au four.

RESTE DE MORUE

Battez 7 oeufs en omelette. Faites fondre du beurre dans la poêle. Versez-y les oeufs. Quand l'omelette est prise mais encore baveuse, étendez au centre un reste de brandade de morue légèrement tiédie (4 cuillerées à soupe environ). Terminez la cuisson tout en remuant constamment la poêle pour éviter que l'omelette n'attache. Repliez celle-ci. Décorez de morceaux d'olives noires. Servez sans attendre.

RESTE DE MORUE

Faire une sauce béchamel épaisse. Ajouter 250 g de brandade, 4 jaunes d'oeufs. Battre les 4 blancs en neige et les incorporer. Faire cuire dans un plat à soufflé bien beurré à four moyen 20 à 30 mn.

RESTE DE MORUE

Tartiner des tranches de pain de mie de brandade de morue. Saupoudrez de gruyère râpé. Passer au four.

RILLETTES DE MORUE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 500 g de morue, 3 branches de thym, 3 feuilles de laurier, 5 grains de poivre, 3 blancs de poireaux, 8 cl d'huile d'olive, 40 cl de crème fraîche. Pour la sauce: 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 citrons, 1 gousse d'ail, 25 cl d'huile, 2 cuillers à soupe de crème fraîche, ciboulette hachée, olives noires dénoyautées.

Faites dessaler la morue toute une nuit. Faites bouillir un litre d'eau avec le laurier le thym et les grains de poivre. Laissez refroidir puis plongez dans le liquide froid la morue et portez le tout à ébullition. Faites pocher le poisson 8 mn, puis émiettez-le. Réservez au frais. A feu doux, faites fondre les poireaux émincés dans l'huile d'olive. Ajoutez la crème fraîche et laissez bouillir 15 secondes. Préparez la sauce: mélangez le jaune d'oeuf, le poivre de Cayenne, la moitié d'un jus de citron et l'ail haché. Montez au fouet électrique avec l'huile. Ajoutez la crème fraîche, la ciboulette, le reste de jus de citron, puis la morue, la fondue de poireaux, la sauce et la moitié des olives noires. Dressez dans une terrine, décorez avec les olives.

ROUGAIL DE MORUE

500 g de morue, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 3 à 4 tomates, oignons verts, thym, poivre, huile. Dessaler la morue en la faisant tremper dans l'eau pendant 2 heures. La faire pocher dans l'eau bouillante 10 minutes. Egoutter. Enlever les arêtes et la peau. Séparer la chair en petits morceaux. Couper les oignons en fines lamelles. Hacher les tomates. Piler l'ail et le poivre. Faire revenir la morue dans l'huile chaude. Y jeter les oignons, l'ail pilé. Mélanger 10 minutes. Ajouter les tomates et le thym. Tourner. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes. Couper finement les oignons verts. Parsemer le plat avant de servir.

CANAPES AU FOIE DE MORUE

Pour 8 grands canapés: 8 tranches de pain à toasts, 2 boîtes de foie de morue fumé, rouelles d'oignon doux à volonté, citron.

Faites griller les tranches de pain. Garnissez-les de morceaux de foie de morue et d'oignons, et arrosez d'un filet de citron. Vous pouvez faire des mini-canapés de ce genre en prenant comme base des mini-biscottes, rondes ou carrées: étaler le foie qui s'écrase comme une pâte et décorer de petits morceaux de citron et de persil haché. Vous pouvez également saupoudrer d'un peu de poivre noir du moulin.

STOCKFISCH

Pour 4 personnes: 800 g de morue, 1,5 kg de tomates, 800 g de pommes de terre, 2 oignons, 3 poivrons mélangés, 3 gousses d'ail, 200 g de petites olives niçoises noires, 5 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

La veille mettez la morue à dessaler, lavez-la rapidement sous un filet d'eau froide, disposez-la dans un plat et couvrez d'eau. Laissez dessaler toute la nuit, videz l'eau ou puis laissez-la tremper une petite heure encore dans de l'eau fraîche avant de l'égoutter. Dans une cocotte en fonte de préférence, faites chauffer l'huile d'olive et mettez-y la morue à colorer. Pour qu'elle n'attache pas remuez constamment à la spatule. Quand elle a pris une belle couleur blonde et se détache facilement, ajoutez les oignons et l'ail pelés et hachés, laissez colorer, ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en cubes, puis les poivrons en lanières, mouillez avec un verre d'eau, remuez, couvrez et laissez cuire à feu doux 1 h 30. Tout le temps que dure la cuisson, remuez souvent avec une cuillère en bois. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Eplucher les pommes de terre et faites les cuire à l'eau ou à la vapeur pendant une dizaine de minutes. Ajoutez-les dans la cocotte une demi-heure avant la fin de la cuisson, ainsi que les olives. Pour dessaler la morue placez dans le fond du plat une grille, déposez-y la morue. Le sel se concentre dans le fond du plat, la où la morue généralement baigne. Si les morceaux sont encore couverts de leur peau, veillez également à placer celle-ci sur le dessus.

TARTE A L'EFFEUILLEE DE MORUE

Pour 5 à 6 personnes. Pour la pâte: 300 g de farine, 125 g de beurre, sel. Pour la garniture: 200 g de filets de morue, 1 kg de tomates, 2 gros oignons, 2 gousses d'ail, 3 oeufs durs, quelques olives noires, huile d'olive, thym, sel, poivre.

La veille, mettre les filets de morue à dessaler dans l'eau froide. Préparer la pâte avec les ingrédients indiqués et juste assez d'eau pour obtenir une pâte lisse et souple, la mettre en boule et laisser reposer 1 h ou 2 au frais. Pendant ce temps, préparer le confit de tomates. Dans une grande poêle ou une sauteuse, faire revenir avec 5 c à soupe d'huile, les tomates coupées en morceaux et les 2 oignons pelés et débités en rondelles. Ajouter les 2 grosses gousses d'ail pressées au presse-ail, une branchette de thym, 1/2 feuille de laurier, saler, poivrer et laisser mijoter à petit feu 30 à 35 mn en remuant souvent le mélange. Cuire les 3 oeufs durs et les écaler. Pocher, sans bouillir, la morue dessalée, dans un court-bouillon (ou simplement à l'eau) bien épicé, mais non salé; L'égoutter et la réserver. Garnir un moule à tarte beurré avec la pâte étalée au rouleau. Piquer copieusement le fond à la fourchette et porter au four pour 25 mn environ (thermostat 6). Remplir alors la croûte avec le confit de tomates mélangé avec la morue effeuillée, garnir de rondelles d'oeufs durs et d'olives noires à volonté et servir chaud ou froid avec une salade de saison.

ZARZUELA

Pour 4 personnes: 250 g de morue, 250 g de thon ou, à défaut, de saumon, 4 crevettes gambas ou scampi, un poivron vert, un poivron rouge, 250 g de riz, sel, poivre, safran, thym, laurier, 50 g de pois chiches, 2 tomates, quelques olives et de l'huile d'olive.

Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Coupez les poissons en gros dés et placez-les sur des brochettes en alternant avec des morceaux de poivrons et des morceaux de tomates. Passez dans l'huile fumante et dressez sur le riz que vous aurez aromatisé de safran et auquel vous aurez ajouté des pois chiches. Décorez avec des olives et des morceaux de poivrons.

GNOCCHIS A LA MORUE EN GRATIN

Préparation et de cuisson: 75 minutes. Pour 4 personnes: 1/4 de litre de pâte à gnocchis, 400 g de morue salée, 1,5 l de lait, 35 g de beurre, 35 g de farine, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Faire dessaler la morue dans de l'eau pendant une nuit. Préparer les gnocchis. Mettre la morue dans une casserole, ajouter 1 litre de lait et porter à ébullition; réserver hors du feu. Béchamel: dans une casserole, mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Verser le 1/2 litre de lait, porter à ébullition, saler et poivrer laisser cuire dix minutes sur feu doux. Egoutter la morue puis, avec une fourchette, effeuiller les filets et retirer les arêtes. Verser un peu de béchamel dans un plat à gratin, répartir la morue dessus puis les gnocchis; napper avec le reste de béchamel, ajouter le gruyère et passer vingt minutes au four chaud th 7 (200°). On peut remplacer la morue par des filets de poisson pochés dans un court-bouillon et napper les gnocchis de sauce tomate.

POMMES DE TERRE A LA SETOISE

Pour 4 personnes: 8 grosses pommes de terre bintje, 400 g environ de filet de morue 2,5 cl d'huile d'olive, 1/2 botte de coriandre fraîche, thym, laurier, 3 gousses d'ail, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, poivre.

La veille, mettre la morue à dessaler dans de l'eau froide en changeant l'eau 2 ou 3 fois. Le jour même, la faire pocher 5 à 7 minutes dans de l'eau avec du thym et du laurier; la laisser tiédir, l'émietter puis la réserver. Laver les pommes de terre, les envelopper individuellement dans une feuille d'aluminium puis les cuire à four chaud, th 7, 40 minutes. Les couper ensuite en deux parties inégales (base 2/3 et dessus 1/3). Evider la base, en laissant 1 cm de pulpe. Mettre la pulpe évidée dans un saladier, ajouter la morue puis tout écraser à la fourchette; poivrer, ajouter l'huile d'olive, la crème fraîche puis la coriandre et l'ail hachés. Garnir les pommes de terre, les refermer, les envelopper à nouveau dans des feuilles d'aluminium et les faire réchauffer 5 minutes au four. Servir aussitôt.

SALADE DE POIS CHICHES A LA MORUE

Pour 4 personnes: un reste de morue cuite (300 g environ), 1 boîte de pois chiches, 100 g d'olives, 1 échalote. Sauce: vinaigrette moutardée à la ciboulette. 4 poivrons verts au vinaigre.

Emiettez la morue, égouttez et rincez les pois chiches. Disposez le tout dans le plat ou le saladier de service avec les olives et l'échalote hachée menu. Arrosez de sauce et mélangez bien. Décorez avec les poivrons au vinaigre. Laissez macérer 2 h avant de servir. Vous pouvez remplacer la morue par tout autre poisson blanc cuit au court-bouillon débarrassé de toutes ses peaux et arêtes et ajouter quelques feuilles de romaine.

RIZ BASQUE

Pour 4 personnes: 250 g de riz long grain, 200 g de morue, 2 poivrons verts, 3 tomates fraîches ou en boîte, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 4 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Faites dessaler la morue à l'eau froide (24 h si elle est entière, 12 h si elle est en filets) en renouvelant l'eau 3 à 4 fois, coupez-la en morceaux. Mesurez le riz et 2 fois son volume en eau. Faites griller les poivrons pour pouvoir les peler, coupez-les en lanières et éliminez toutes les graines de l'intérieur. Pelez et concassez les tomates. Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans l'huile, joignez les lanières de poivrons, la pulpe des tomates et la morue. Laissez revenir pendant quelques minutes, ajoutez le riz, mouillez d'eau, assaisonnez et laissez cuire doucement, une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Pour bien dessaler la morue, si elle est entière, placez- la dans une passoire plongée dans de l'eau froide en mettant la peau au dessus.